

佳美娜红酒价格

生成日期: 2025-10-29

长相思(Sauvignon Blanc)新西兰的标志性葡萄品种青草 * 绿色水果 * 极清爽强酸 * 很少带橡木味长相思品种香气扑鼻、极为清爽,跟这几页提到的多数品种不同,适合在酒龄浅的时候品尝。长相思源于法国的卢瓦尔河谷。在当地,其风味可因年份不同而产生差异,在差的年份可能过酸。种植于太温暖地区的长相思,可能会因长势过强而丧失特有的香气和酸度,在美国加利福尼亚州与澳大利亚,许多长相思酿造的酒款都显得太浓腻。长相思植株比较强健,枝叶容易生长过盛,因此必须通过严格的树冠管理来防止枝叶过盛。长相思在新西兰表现特别好,尤其是在马尔堡(Marlborough)智利和南非的酿酒师们也学习并效仿新西兰人的成功之处。在波尔多,长相思通常与赛美蓉混酿成干型及甜型的白葡萄酒。

葡萄酒,就选茗鹭廊,用户的信赖之选,有想法可以来我司咨询!佳美娜红酒价格

手工采摘后,葡萄在酒窖内进行严格挑选,再低温7°C(44.6°F)浸渍一周,然后在25°C(77°F)的恒温下开始发酵12天,两周时间进行发酵后的浸渍,很大程度的提取颜色和香气。浸渍后,50%的葡萄酒被转移到新的法国橡木桶中,另外50%被转移到第二次使用的法国橡木桶内陈酿12个月,并在桶中进行苹果乳酸发酵。经过这段时间的橡木桶陈酿后,将这些酒转移到不锈钢罐中稳定,装瓶。明亮的红宝石色,香气清澈,水果味浓郁,果香和法国橡木桶香气完美平衡。香气非常丰富,有李子,黑莓,香草,太妃糖,新鲜巧克力和薄荷醇的香味。佳美娜红酒价格葡萄酒,就选茗鹭廊,用户的信赖之选,欢迎新老客户来电!

酿酒师签名混酿干红2016酒体饱满型已装瓶700箱采摘和品种人工采摘:赤霞珠50%-味儿多35%and佳美娜15%气候和土壤种植在阿空加瓜山谷海拔870米的葡萄,受到白天温暖阳光的照射和安第斯山脉徐徐凉风的吹拂,使得葡萄能够温和的生长,酿造出与众不同,更具优雅个性的葡萄酒。加工过程手工采摘,在恒温的不锈钢罐中30°C发酵,浸泡25天,然后在225升法国和美国橡木桶中陈酿12个月。装瓶后,该葡萄酒还至少在酒窖里再存放6个月。数据分析酒精度:13.5%vol.总酸度:5.9克/升(酒石酸)pH:3.7含糖量:3.7克/升口味综合黑醋栗、干樱桃、黑胡椒和矿物质的香味。酒体浓郁,但口感润滑。食物搭配建议适饮温度在16度到18度之间。

酿酒过程经过精心的人工采摘以及在酒窖中精心挑选,葡萄汁在10°C(50°F)的温度下进行7天的低温浸渍,然后使用不同的酵母菌株将葡萄汁在平均温度26°C(78.8°F)下发酵9至10天。发酵后浸渍处理20天,以增强口味和香气,并使得单宁更加柔和。这款葡萄酒在法国橡木桶中陈酿十二个月,并在桶中进行苹果酸乳酸发酵,随后过滤装瓶。品尝笔记这款赤霞珠呈浓烈而明亮的红宝石色。带有红色水果的香气,如草莓,樱桃和黑莓以及薄荷等植物清香,并伴随着陈酿带来的烘培木香。这是款口感优雅的葡萄酒,结构良好,酸度适中,单宁柔和持久,余味中长。茗鹭廊葡萄酒获得众多用户的认可。

格兰珍藏佳美娜2017阿空加瓜山谷收获和品种手工采摘:90%佳美娜-5%赤霞珠-5%西拉气候和土壤这款佳美娜选用Paidahuen山海拔920米斜坡上种植的葡萄,岩石土壤,低肥和特殊的光照,有利于单宁的积累和成熟。

此外，从安第斯山脉下来的凉爽夜风造成了异常的温差，酿造出阿空加瓜谷与众不同更具优雅个性葡萄酒。加工过程手工采摘的葡萄，在恒温不锈钢罐□28°C□发酵，浸泡25天，然后在225升法国和美国橡木桶中陈酿12个月。数据分析酒精度:13.5%vol.总酸度:5.56克/升(酒石酸)pH:3.57含糖量:3.2克/升口味深红宝石色。温暖、辛辣、异国情调，檀香、丁香;浸泡和烤黑醋栗、樱桃，带有一点野生浆果味。大框架、浓郁、大胆的结构;浓郁的橡木味，柔软成熟的单宁。食物搭配建议建议在16度和17度之间饮用。茗鹭廊为您提供葡萄酒，欢迎新老客户来电！佳美娜红酒价格

葡萄酒，就选茗鹭廊，有需求可以来电咨询！佳美娜红酒价格

葡萄的收获2016-2017年气候与往年不同，对葡萄的生长和收获的影响很大。这是一个非常讲究技术的年份，对于酿酒师的经验和知识是一个考验。这个年份冬天的降雨量非常少，只有6月和7月有降雨，1月份热浪来袭，收获之前又发生了火灾，加速了葡萄的成熟，提高了葡萄的浓度。在完成收获和葡萄酒的酿造过程之后，我们酿造出我们预期的高质量葡萄酒，得到了一致的好评。酿酒师笔记这款空加瓜山谷的佳美娜呈深红宝石色并带有一些紫罗兰色调。优雅的香气，香味复杂，有着草莓，青椒，香草和烘烤的香气。入口单宁柔和并持久，酒体丰腴，酸度适中，口感饱满，余味圆润且甜美。食物搭配适合与烤金枪鱼，烤制咖喱羊肉和特制猪肉搭配。建议适饮温度16°C□佳美娜红酒价格

上海茗燕教育科技有限公司分公司位于亭卫公路6495弄168号5幢3楼4568室，是一家专业的公司坐落在中国的经济中心城市-上海，也是国际有名的港口城市。依托于上海的贸易优势，为公司专注葡萄酒业务提供有利的条件和保障。公司拥有先进的经营理念、坚韧不拔的开拓精神、有经验的管理团队，以进口葡萄酒为主营业务，销售法国、智利、德国、意大利、西班牙等各国葡萄酒。志在弘扬葡萄酒文化，满足更多时尚健康人士的品质生活需求。公司。专业的团队大多数员工都有多年工作经验，熟悉行业专业知识技能，致力于发展圣艾斯姆布,VSE,原地,In Situ的品牌。公司不仅*提供专业的公司坐落在中国的经济中心城市-上海，也是国际有名的港口城市。依托于上海的贸易优势，为公司专注葡萄酒业务提供有利的条件和保障。公司拥有先进的经营理念、坚韧不拔的开拓精神、有经验的管理团队，以进口葡萄酒为主营业务，销售法国、智利、德国、意大利、西班牙等各国葡萄酒。志在弘扬葡萄酒文化，满足更多时尚健康人士的品质生活需求。，同时还建立了完善的售后服务体系，为客户提供良好的产品和服务。上海茗燕教育科技有限公司分公司主营业务涵盖红葡萄酒，白葡萄酒，气泡酒，进口葡萄酒，坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。